



Hotel Ochsen GmbH • Hauptstraße 12 • 89188 Merklingen • Fon: +49(0)7337.96180

Fax: +49(0)7337.9618200 • info@hotel-ochsen-merklingen.de • www.Hotel-Ochsen-Merklingen.de

## Musterangebot

### Hochzeitsarrangement 2024

#### Kaminzimmer



Hotel Ochsen GmbH  
Geschäftsführer  
Andreas Hintz  
& Michael Hintz

Registergericht:  
Amtsgericht Ulm HRB 727404  
Steuernummer: 88002/66802  
USt-IdNr.: DE 281 085 424

Bankverbindung:  
Volksbank Laichinger Alb  
BIC: GENODES1LAI  
IBAN: DE81 6309 1300 0082 5200 11

Sparkasse Ulm  
BIC: SOLADES1ULM  
IBAN: DE92 6305 0000 0021 0553 64

# **Musterangebot**

## **Hochzeitsarrangement 2024**

### **Kaminzimmer**

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage an unser Haus.

Das nachfolgende Musterangebot gibt Ihnen einen ersten Überblick wie Ihre Veranstaltung bei uns gestaltet werden könnte. Generell konzipieren wir gemeinsam mit Ihnen den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier.

Ihre ersten Fragen beantwortet Ihnen unser Bankettbüro und prüft die Raumverfügbarkeit für Sie. Optionen auf das Kaminzimmer halten wir Ihnen für zwei Wochen Bedenkzeit.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich für unser Haus entscheiden und wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Fest bei uns begrüßend dürfen.

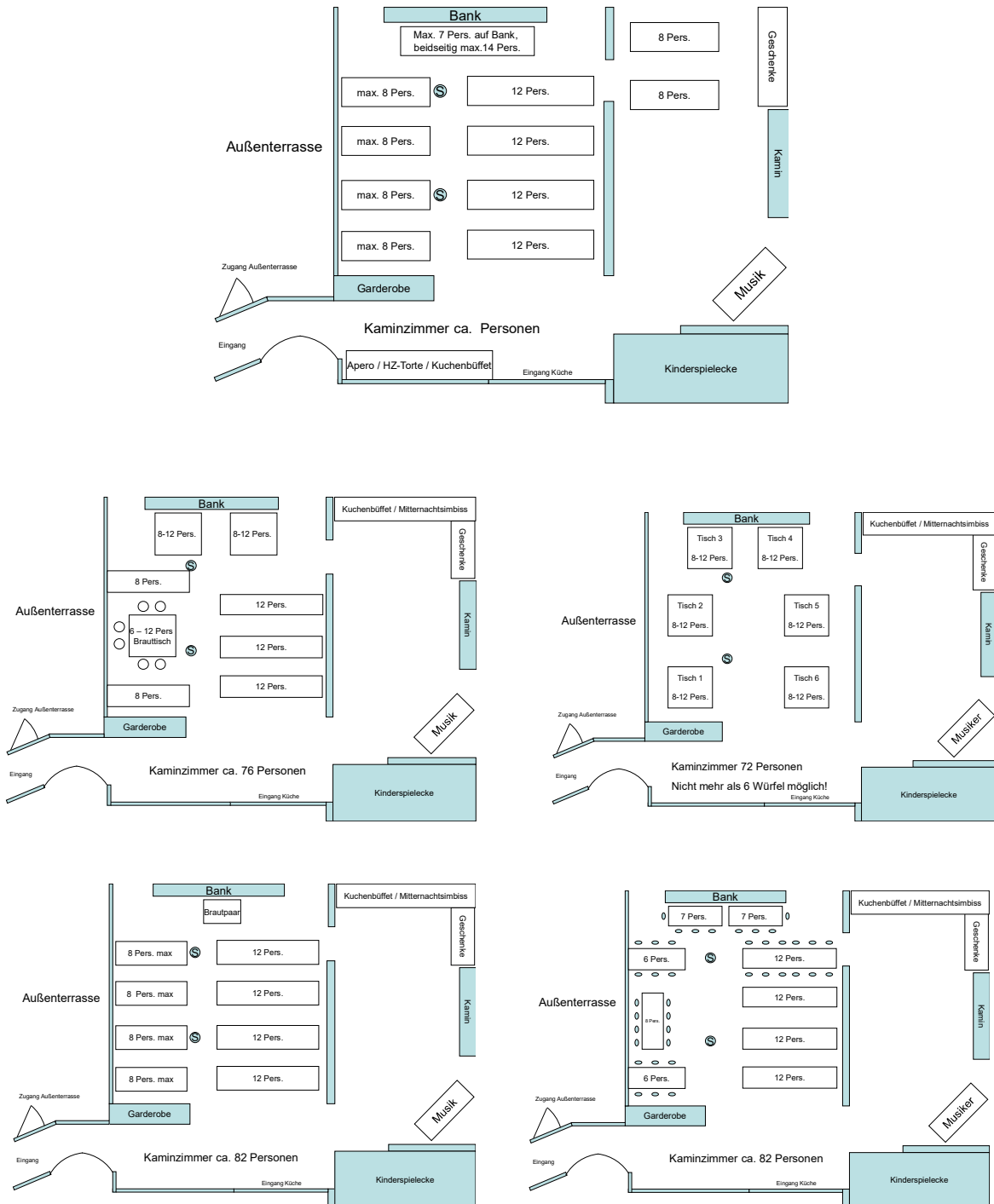
Mit freundlichen Grüßen

Ihr Hotel Ochsen Team  
Merklingen

*\* Änderungen vorbehalten*

**Eckdaten Kaminzimmer**  
 Zugang zum Raum barrierefrei.  
 Fläche: 137 qm, Raumhöhe: 3 m

**Maximale Bestuhlung**  
 96 Gäste zzgl. Tafeln auf Podium für ca. 8-12 Gäste



**Ausstattung:**

Zugang zur Außenterrasse, erhöhte Tanzfläche (eine Stufe)  
 liebevoll eingerichtete Kinderspielecke

**Technik:** Klimaanlage, Beamer & Leinwand verfügbar

## 1. Hotelzimmer – Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus

Die folgenden Preise können **nur bei Direktbuchung** (Mail oder telefonisch) über das Hotel Ochsen gewährt werden.

Es wird gebeten **NICHT** über Internet Buchungsportale zu reservieren. Wird dennoch über Buchungsportale reserviert, gelten unsere Sonderpreise wie u.a. nicht.

Zimmerkontingente (Anzahl der Zimmer nach Vorabsprache) sind bis zu 3 Monate vor Veranstaltung möglich.

<b><u>Sonderpreise für Veranstaltungen im Haus</u></b>	<b><u>Preis pro Zimmer &amp; Nacht</u></b>
Einzelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	79,00
Doppelzimmer mit Dusche/WC inkl. Frühstück	108,00
Extrabett/Zustellbett inkl. Frühstück	20,00
Babybett / Reisebettchen (begrenzt verfügbar)	10,00

### **Anreisezeiten / Check-In**

Check-In ist ab 16:00 Uhr möglich.

### **Frühstückszeiten**

Montag – Freitag	von 06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag	von 07:30 bis 09:30 Uhr
Sonntag	von 07:30 bis 09:30 Uhr

### **Check-Out Zeit**

Check-Out Zeit ist bis 11:00 Uhr. Bei späteren Check-out Aufschlag zusätzliche 40% vom Zimmerpreis.

### **Häufig gestellte Fragen**

#### **Gibt es Familienzimmer?**

Wir haben einige Zimmer für 3, 4 und max. 5 Personen. Babybetten sind nur begrenzt verfügbar, bitte reservieren.

#### **Funktioniert ein Babyphone auf den Zimmern?**

Nur ein sendestarkes Babyphone. Wir empfehlen eine Babyphone App über Smartphone.

## **Möglicher Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier**

16:00 Uhr	Apero (mit/ohne Snack) auf der Außenterrasse bzw. bei schlechtem Wetter im Kaminzimmer/Podium mit Stehtischen
17:00 Uhr	Gäste nehmen im Kaminzimmer Platz, Getränkesservice
17:30 Uhr	Brautpaar hält Begrüßungsrede
18:00 Uhr	Beginn des Abendessens Nach dem Hauptgang Brautwalzer und die erste Tanzrunde
21:00 Uhr	Anschnitt der Hochzeitstorte und Dessertbuffet
23:30 Uhr	Mitternachtsimbiss
01:30 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt, Musiker/DJ kündigen letzte Tanz-, Musikrunde an, bis 02:00 Uhr verlassen Gäste den Veranstaltungsraum.
02:00 Uhr	Ende der Veranstaltung.

## **Verlängerte Öffnungszeit in der Hotelbar – sofern vorab reserviert!**

Falls Sie länger feiern möchten, so könnten Sie den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar buchen. Ein Umzug sollte bis 01:00 Uhr erfolgen.

Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.

01:00 Uhr	Umzug in Hotelbar als „After Wedding Party“ geschlossene Gesellschaft
04:00 Uhr	Letzte Getränkeunde wird abgefragt
04:30 Uhr	Ende der Veranstaltung.

## 2. Hochzeitsarrangement 2024

<b>Snack zum Aperitif – Beispiele</b>	<b>Preis pro Stk.</b>
- Pikante Minicroissants	1,30
- Frischkäsebaguettes mit drei verschiedenen Frischkäseaufstrichen	1,20
- Mini-Laugengebäck	0,95

**Folgende Getränke sind für 7,0 Stunden pauschal im Hochzeitsarrangement enthalten, ab Beginn z. B. 16:00 – 23:00 Uhr:**

### Apero

- Riesling Jahrgangssekt | Hausmarke „DIVINA“ (Flaschengärung)
- Pur, als „Kir“ mit Cassisé
- mit Orangensaft
  
- 0,3 l Hacker Pschorr Münchner Hell
- Softgetränke

### Anschließend nach Einnehmen der Plätze

- Weißwein:  
Riesling | Hauswein „DIVINA“ | trocken
  
- Roséwein:  
Lemberger rosé | Hauswein „DIVINA“ | feinherb
  
- Rotwein:  
Lemberger | Hauswein „DIVINA“ | trocken
  
- Lillet / Aperol Spritz / Sekt
  
- alle Biersorten aus unserem Sortiment
  
- Wasser auf den Tischen eingesetzt
  
- Softdrinks
  
- Kaffeespezialitäten
  
- eine Runde Digestif, Grappa, Ramazzotti, Willi.

Nach Ablauf der Getränkepauschale (7 Stunden) werden die o. a. Getränke weiterhin ausgeschenkt und entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

**Sofern kein Umzug in die Hotelbar geplant ist, könnten Sie Ihren Gästen gern eine zusätzliche Getränkeauswahl anbieten, z.B. ab 22:00/23:00 Uhr:**

### Longdrinks

Jacky Cola, Asbach Cola, Bacardi Orange, Cuba Libre, Gin Tonic

### Spirituosen

Jägermeister, Ramazzotti, Cognac, Whisky

Sie legen die zusätzliche Getränkeauswahl im Vorwege fest. Jedes Getränk wird entsprechend unseren à la Carte Preisen gebucht.

Die letzten Runde wird um 01:30 Uhr abgefragt, Ende der Veranstaltung um 02:00 Uhr.

### **Verlängerte Öffnungszeit in der Hotelbar – sofern vorab reserviert!**

**Falls Sie länger feiern möchten, so könnten Sie den Ausklang als „After Wedding Party“ in unserer Hotelbar buchen. Ein Umzug sollte bis 01:00 Uhr erfolgen. Bitte buchen Sie die Hotelbar zur Alleinnutzung vorab, gern prüfen wir die Verfügbarkeit.**

In der Hotelbar fällt keine Raummiete an, allerdings ein Mindestumsatz von € 400,00.

Für die Hotelbar hat es sich bewährt, ein Getränkebudget einzurichten (bei freier Getränkewahl, mit Ausnahme hochpreisiger Spirituosen) bis z.B. € 500,00. Bei Erreichen der vorgegebenen Summe spricht das Barpersonal den Veranstalter an und bespricht die weitere Vorgehensweise.

Die letzten Runde wird um 04:00 Uhr abgefragt, Ende der Veranstaltung um 04:30 Uhr.

### **3. Tischwäsche / Servietten**

Weißer Tischwäsche, weiße Stoffservietten in Kerzenform inklusive

### **4. Blumenschmuck / Tischdekoration**

Üblicherweise organisiert das Brautpaar die Blumen-, und Tischdekoration in Eigenregie.

Um Beschädigungen (auch durch Klebestreifen an den Wänden) vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Instandsetzungskosten jeglicher Art werden gesondert in Rechnung gestellt.

Achten Sie auf ausreichend Tropfschutz bei den Kerzen! Mit Wachs verschmutzte Tischdecken sind nicht waschbar und müssen neu angeschafft werden. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Am Veranstaltungstag können Sie im Normalfall ab 07:30 Uhr morgens in den Veranstaltungsraum.

Falls das Hotel Ochsen das Aufstellen Ihrer Blumen, Tischdekoration, Namenskarten, Gastgeschenken übernehmen soll, ist dies nur nach vorheriger Absprache möglich und wird mit dem zeitlichen Aufwand à € 49,00 pro angefangene Stunde/Mitarbeiter berechnet.

Die Dekoration sollte am Folgetag bis spätestens 10:00 Uhr vormittags vollständig abgeholt werden. Dies gilt auch für Hochzeitstorten, Fotoboxen, Musiktechnik, Transportkisten, Kartonagen, Luftballongasflaschen etc.

### **5. Menükarten**

Weißer oder roter Hotel Ochsen Menükarten inklusive

## **6. Der kulinarische Teil**

### **Abendessen -- Menü Nr. 1**

#### **Salat serviert**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |  
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

#### **Suppe serviert**

Schwäbische Hochzeitssuppe

#### **Dreierlei Hauptgänge vom Buffet**

- Angus Roastbeef - am Stück gebraten  
vor Ihren Gästen frisch aufgeschnitten  
Kräuterbutter | Pfeffersoße
- Schweinefiletmedaillons vom Grill |  
Steinchampignonrahm
- Ofenlachs | Wurzelgemüse |  
Rieslingsoße

#### **als Beilagen**

- Speckbohnen | Grilltomate
- Buntes Marktgemüse
- Kartoffelgratin
- Spätzle

#### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,  
Schwarzwälder

#### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse



## **Abendessen -- Menü Nr. 2**

### **Vorspeise serviert**

Italienische Antipasti Vorspeisenvariation |  
bunte Blattsalate im Knusperkörnchen | Oliven-Balsamicodressing

### **Suppe serviert**

Tomatenessenz | Grießklößchen | Basilikum

### **Dreierlei Hauptgänge vom Buffet**

- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Pinienkern-Salbeibutter | Cognacrahm
- Geschmorte Kalbsschulter | Tomatenkompott | Barolosoße
- Barschfilet aus dem Ofen | feines Wurzelgemüse | Pino Grigiosoße

### **als Beilagen**

- Basilikum-Frischkäseravioli | Sahnesoße
- Mediterranes Röstgemüse
- buntes Marktgemüse
- breite Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,  
Schwarzwälder

### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

### **Mitternachtsimbiss**

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## **Abendessen -- Menü Nr. 3**

### **Vorspeise serviert**

Lachsfilet aus dem Ofen | warme Alblinsen |  
Pikante Paprikasoße | Blattsalatcrostini

### **Suppe serviert**

Rinderkraftbrühe | Crêpe-Roulade | Schnittlauch

### **Dreierlei Hauptgänge vom Buffet**

- Zart rosa gebratener Rostbraten | Röstgemüse | knusprige Zwiebelringe
- Schweinefiletmedaillons vom Grill | Steinchampignonrahm
- Hähnchenbrustfilet vom Grill | mediterranes Röstgemüse

### **als Beilagen**

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Koriander-Mandelreis
- buntes Marktgemüse

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne, Schwarzwälder

### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

### **Mitternachtsimbiss**

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## **Abendessen -- Menü Nr. 4**

### **Suppe serviert**

Schwäbische Hochzeitssuppe

### **Salat serviert**

Bunter Salatteller | geröstete Weißbrotwürfel

### **Hauptgang serviert**

Duett von geschmorten Rindertafelspitz |  
rosa gebratenem Ochsenfiletmedaillon |  
buntes Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |  
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,  
Schwarzwälder

#### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

### **Mitternachtsimbiss**

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## **Abendessen -- Beispiel Nr. 5**

### **Salat serviert**

#### **Frühlings-, Sommervariante**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Champignons | Cherrytomaten | Kürbiskernöl |  
Buttercroûtons | Balsamico-Dressing

#### **Herbst-, Wintervariante**

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |  
Landrauchschenken | gerösteten Nüsse |  
Granatapfelkerne

### **Suppe serviert**

Weißer Kräutercrèmesuppe |  
Buttercroûtons

### **Hauptgang serviert**

Duett von geschmorten Kalbsschulter |  
rosa gebratenem Schweinefiletmedaillon |  
auf buntem Rübengemüse | Kartoffel-Sahnepüree |  
Spätzle

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,  
Schwarzwälder

#### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

### **Mitternachtsimbiss**

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## **Abendessen -- Beispiel Nr. 6**

### **Salat serviert**

Bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen |  
Cherrytomaten | Kürbiskernöl | Pinienkerne |  
schwarze Oliven | Grana Padano |  
Limonendressing

### **Suppe serviert**

Tomatenessenz | Griesklößchen |  
Basilikum

### **Hauptgang serviert**

Duett vom Ochsenschweifragout oder Boeuf Bourguignon |  
rosa gebratenem Ochsensfiletmedaillon |  
buntes Rübengemüse | Serviettenknödel |  
gebackene Zwiebelringe im Bierteig

### **Dessert vom Buffet und Hochzeitstorte**

**Hochzeitstorte** mit verschiedenen Füllungen zur Wahl, z.B. :  
Haselnuss, Mousse au Chocolat, Maracuja/Pfirsich, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne,  
Schwarzwälder

### **Dreierlei Eissorten zur Wahl:**

Haselnuss, Stracciatella, Pistazie, Schoko, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cassis

**Früchtebuffet** mit Dips und Soßen

### **Mitternachtsimbiss**

#### **Variante 1**

- Pikante Gulaschsuppe | Brötchen
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 3**

Currywurst | Brötchen  
Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

#### **Variante 2**

- Schinkenvariation | Cabanossi | Mini-Salami
- Käsebrett | Weintrauben | Walnüsse

## **7. Hochzeitstorte im „Hochzeitsarrangement“ inklusive**

Es hat sich bewährt, die Hochzeitstorte mit in den Ablaufpunkt „Dessert“ aufzunehmen, so dass Sie keine weiteren Unterbrechungen am Abend haben.

### **Art der Hochzeitstorte**

Generell sind die Hochzeitstorten außen weiß mit Sahne eingestrichen, schlichte Sahneverzierungen und kleinen Silberperlen. Ohne Brautpaarfigur. Gern können Sie Ihre eigene Tortenfigur mitbringen.

### **Die Füllungen wählen Sie im Vorwege aus:**

Mousse au Chocolat, Erdbeer, Himbeer, Pfirsich/Maracuja, Schwarzwälder, Panna Cotta Waldfrucht, Käsesahne

Die Größe der Torte und Anzahl der Etagen ist von der Gästezahl abhängig.

### **Anschnitt der Hochzeitstorte**

Zum Anschnitt der Hochzeitstorte wird diese auf einem separaten Wagen in das Kaminzimmer gebracht. Das Brautpaar schneidet die Torte an, anschließend wird diese zum Dessertbuffet dazu gestellt.

## **8. Kinderessen**

### **Kinder ca. 1 bis 12 Jahre**

Wählen vor Ort aus der Kinderkarte

Die Kinderessen werden möglichst kurz vor dem 1. Gang des Menüs serviert. Alle Kinder bekommen nach dem Essen eine Kugel Eis mit Smarties und Waffel.

## 9. Preisübersicht (inkl. MwSt.) Hochzeitsarrangement KAMINZIMMER

Preis pro Erwachsenen und Jugend ab 13 Jahre € 129,00

### beinhaltet wie vorangehend aufgeführt:

- Getränke inkl. Apero pauschal für 7,00 Stunden
- Menü, Mitternachtsimbiss
- Dessert und Hochzeitstorte
- Tischwäsche, Servietten, Menükarten
- Raum klimatisiert
- Bei Bedarf Beamer, Leinwand, Mikrofon
- Auf-, und Abbau der Tische, stellen der Tische & Stühle
- Eindecken der Tische
- Vorbereitende Service-, und Küchenarbeiten
- Erstberatung, zeitnah nach Vertragsunterzeichnung
- Termin Menüabsprache (bzw. allen Veranstaltungsdetails)

Kinderessen 1 bis 12 Jahre nach Kinderkarte  
Kindergetränke 6 bis 12 Jahre (0 bis 5 Jahre kostenfrei) € 9,50  
Tischwäsche Kinder € 6,50

**Getränkeverbrauch im Anschluss an 7-Stunden-Pauschale** per Einzelbuchung

**Personalnachtzuschlag ab 00:00-03:00 Uhr** pro angefangener Stunde € 320,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Personalnachtzuschlag ab 03:00** pro angefangener Stunde € 450,00  
bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind

**Bei Umzug in Hotelbar**, sofern vorab reserviert  
Mindestumsatz Hotelbar / Getränke per Einzelbuchung à la Carte € 400,00

**Personalnachtzuschlag ab 00:00 Uhr für Barkeeper**  
pro angefangener Stunde / Mitarbeiter  
(evtl. 2 Barkeeper je nach Arbeitsaufkommen)  
wird berechnet bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind € 49,00

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung sechs Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstes jedoch um 5 % erhöht werden.

# Kalkulationsbeispiel Ihrer Hochzeit

## KAMINZIMMER Abendveranstaltung

Bezeichnung	Anzahl	Einzelpreis	Gesamt
Hochzeitsarrangement Erwachsener / Jugend ab 13 Jahre		129,00	
Longdrinks im Kaminzimmer ab		7,50	
Getränke Kinder 0 - 5 Jahre		kostenfrei	
Getränke Kinder 6 - 12 Jahre		9,50	
Essen der Kinder nach Kinderkarte		à la Carte	
Tischwäsche Kinder		6,50	
<b>Dienstleister wie DJ, Foto, Nanny</b>			
Getränke pauschal		25,00	
Speisen, z. B. nur Hauptgang		29,00	
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer 00:00 bis 03:00 Uhr pro angefangener Stunde</b>	3	320,00	
<b>Personalnachtzuschlag im Kaminzimmer ab 03:00 Uhr pro angefangener Stunde, z.B. bis 04:30 Uhr</b>	3	450,00 €	
<b>Bei Umzug in Hotelbar – Ende 04:30 Uhr</b>			
Mindestumsatz Hotelbar		400,00 €	
Ihr persönliches Budget	1		
Personalnachtzuschlag Barkeeper ab 00:00 Uhr bis Nach- und Aufräumarbeiten erledigt sind ca. 05:30 Uhr, pro angefangener Stunde	6	49,00 €	

### Gesamtkosten der Hochzeit

#### zzgl. Getränke nach Ablauf der Pauschale

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung sechs Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstes jedoch um 5 % erhöht werden.